



**JAPANESE  
BBQ RESTAURANT  
MILANO**

**MENU**

## **YAZAWA**

### **UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL GUSTO**

Crediamo che l'eccellenza di un menu sia prima di tutto un'esperienza, una scoperta, un viaggio sensoriale che porti il sapore in nuova dimensione.

## **DAL SOL LEVANTE A MILANO**

### **LA MIGLIORE CARNE AL MONDO**

Serviamo solo i tagli più pregiati del manzo *Wagyu Kuroge*. Allevato esclusivamente in Giappone secondo tradizioni secolari, dove ottiene il grado A5. Il livello della perfezione.

## **MANZO WAGYU**

### **UNA STORIA INCREDIBILE COME IL SUO SAPORE**

Carne tenera come i massaggi che riceve, grasso dolce come la musica che ascolta e un sapore unico come le attenzioni che gli vengono dedicate durante l'allevamento.

## **CARNE MARMORIZZATA**

### **UN VERO CAPOLAVORO**

Il rosso della polpa si integra con equilibrio alle venature bianche del grasso, disegnando eleganti trame marmoree, da gustare prima con gli occhi e poi con il palato.

## **YAKINIKU**

### **LA GRIGLIA È SOLO L'INIZIO**

*Yakiniku* è il modo migliore di apprezzare la superiorità della nostra carne.

Lo chef taglia ad arte sottili fettine di manzo.

La cottura perfetta dura tre secondi: "*ichi... ni... san*" e dalla griglia arrivano dolci profumi, pieni e speziati.

## **UMAMI**

### **LA SCOPERTA DEL QUINTO GUSTO**

Al primo assaggio le papille sperimentano qualcosa di nuovo.

Un gusto mai provato, il quinto, il più intenso, il più saporito: l'*umami*, l'inizio del viaggio.

# I MENU DEGUSTAZIONE

## TRE PERCORSI NELLA CULTURA GIAPPONESE

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER FARVI PROVARE  
UN'AUTENTICA ESPERIENZA *WAGYU*.

IL MODO IN CUI OGNI SINGOLO PIATTO  
È CUCINATO E SERVITO,  
VI FARÀ SCOPRIRE UN NUOVO MODO DI VIVERE  
IL PIACERE DI STARE A TAVOLA.

I MENU RISPECCHIANO  
LA TRADIZIONE CULINARIA GIAPPONESE:

ANTIPASTO

PORTATA PRINCIPALE A BASE DI  
DIFFERENTI TAGLI DI *WAGYU*

*SHIME*, IL FINE PASTO GIAPPONESE:  
UN PIATTO A BASE DI RISO, SPAGHETTI O ZUPPA

DESSERT

# MENU DEGUSTAZIONE SUKIYAKI

**60 EURO**

---

## LA CONVIVIALITÀ È IL PIATTO PRINCIPALE

*Sukiyaki* è il tipico piatto della famiglia giapponese, dove, in un tegame al centro del tavolo, vengono cucinati vari ingredienti in brodo e condivisi in buona compagnia.

Da Yazawa viene utilizzato un brodo tipico a base di soia e zucchero.

---

### きき酒 3 種と小前菜の盛り合わせ **ANTIPASTO**

3 antipastini abbinati a 3 Sake  
SU RICHIESTA (+ 20 EURO)

### すき焼き **SUKIYAKI**

Sottili fettine di controfiletto, tofu e verdure miste vengono servite con un uovo e cotte a bassa temperatura nel tegame.

サーロイン 40gスライス二枚  
Sir Loin tagliata sottile (40g)

季節の野菜、焼き豆腐 盛り合わせ  
Verdure miste e tofu

### 🍴 **SHIME**

Succulenti udon insaporiti ad arte nel brodo del *Sukiyaki*.

五島うどん  
*Goto Udon*

### 甘味 **DESSERT**

すだちのシャーベット  
Sorbetto di *Sudachi* (agrumi giapponese)

# MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CLASSICO

**90 EURO**

---

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Questo è il modo originale di gustare ancora oggi  
il *Wagyu* in Giappone.

Gli antipasti a base di verdure o pesce,  
vengono condivisi tra i commensali per abituare il palato  
ai delicati ed intriganti sapori orientali.

Da qui inizia il viaggio attraverso i diversi tagli di *Wagyu*  
marinati in salse diverse per esaltarne gradualmente  
la sfericità del sapore.

Come da tradizione la degustazione termina con lo *Shime*:  
un riso bianco con ragù di *Wagyu*.

---

### 前菜 ANTIPASTI

やみつき和牛ユッケ  
Crudità di *Wagyu*

自家製キムチとナムルの盛り合わせ  
*Kimchi* e *Namuru* misti

矢澤サラダ  
Insalata di YAZAWA

### 焼肉 YAKINIKU

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese

### 🍴 SHIME

矢澤カレーライス  
Curry di Yazawa

### 甘味 DESSERT

すだちのシャーベット  
Sorbetto di *Sudachi* (agrume giapponese)

# MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CHEF

140 EURO

---

## LA TRADIZIONE DIVENTA GOURMET

Il classico menu *Yakiniku* rivisitato dalla creatività dello chef *Tsuyoshi Noikura*.

Il *Sakizuke* apre la degustazione, un vassoio di cinque antipasti giapponesi misti accompagnati da un bicchierino di sakè.

Si prosegue con tre preparazioni di *Wagyu*, marinate con salse speciali e segrete che portano il palato

a un livello superiore: quello dell'*umami*.

Per finire lo *Shime*, piatti a base di riso.

---

### 先付け SAKIZUKE

季節の小前菜盛り合わせ

Cinque antipasti stagionali misti rappresentativi dello stile tradizionale giapponese

食前酒

Calice di sake in abbinamento

### 焼肉 YAKINIKU

純日本産矢澤牛の焼肉

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese (180g)

- Fettine condite con sale e olio di sesamo
- Fetta di controfiletto grigliata e servita con uovo in camicia
- Fettine condite con la salsa segreta di Yazawa

### 🍴 SHIME

お好みのメものよりお選び頂けます

A scelta fra tre differenti proposte

### 甘味 DESSERT

デザート盛り合わせ

Dolci misti

## 本日のシェフおすすめ LO CHEF CONSIGLIA

自家製キムチ <i>Kimchi</i> fatto in casa Cavolo cinese fermentato piccante	10
矢澤牛のユッケ <i>Yukke</i> Crudità di <i>Wagyu</i>	15
和牛しぐれのポテトサラダ Patate del giapponese nostalgico con <i>Wagyu</i>	10
自家製和牛メンチかつ <i>Menchi Katsu</i> Crochette di carne <i>Wagyu</i> Giapponese	12
和牛サーロインの手巻き寿司 <i>Temaki Sushi</i> Riso e <i>Wagyu</i> Sirloin avvolti in alga <i>Nori</i>	16
馬ハラミのタタキ Diaframma di cavallo scottato con salsa agrodolce	14
炙り蒸し豚 焦がしネギ醤油 Stufato di maiale alla fiamma in salsa di soya antica ricetta	14
季節の前菜盛り合わせ Cinque antipastini stagionali misti in stile tradizionale giapponese	18
しゃぶしゃぶうどんすき <i>Shabu Shabu</i> con <i>Goto Udon</i> Fettine di <i>Wagyu</i> scottate nel brodo bollente con <i>Goto Udon</i> di Nagasaki	22

## 前菜 ANTIPASTI

肉味噌の冷奴 <i>Tofu fresco con ragù di Wagyu piccante</i>	10
鮮魚の南蛮漬け <i>Namban</i> Pesce bianco in carpione alla giapponese	10
季節野菜のきんぴら <i>Kinpira stagionale</i>	10
タコのピリ辛和え Polpo piccante con bastoncini di verdure	12
矢澤サラダ Insalata con cetoriolo, alga <i>Nori</i> e julienne di porro con salsa a base d'olio di sesamo	12
グリーンサラダ Insalata mista	10
自家製ナムル盛り合わせ <i>Namuru misti</i> Verdure stagionali marinate alla giapponese	10
季節野菜の焼きびたし <i>Yakibitashi</i> Verdure grigliate e marinate con <i>Shirodashi</i>	12
マグロの土佐造り Tonno scottato con salsa di agrumi giapponese	18
レッドシーザーサラダ <i>Red Caesar's salad</i>	12
パンツェッタポテト Pancetta con julienne di patate al forno	10
プンタレッレのガーリック紫蘇 炒め Puntarelle saltate con aglio e <i>Shiso</i>	10



## 焼肉

# YAKINIKU DI WAGYU

お任せ和牛 盛り合わせ 50  
Assortimento giornaliero di *Wagyu* (120g)

矢澤焼き 40  
*Yazawa Yaki*  
Due fette di controfiletto marinate in una salsa a base di soia e zucchero, servite con uovo in camicia  
Per 2 persone  
Sapore deciso e permeante, si scioglie in un insieme di aromi dolci e ricercati

## I TAGLI

### SECONDO DISPONIBILITÀ

ザブトン *Zabuton* / リブ芯 *RibShin* 38  
Marezzatura fine ed uniforme, dal gusto intenso e aromatico

ミスジ *Misuji* 38  
Molto marmorizzata, burrosa, dal gusto dolce e delicato

シンシン *ShinShin* / サンカク *Sankaku* 36  
Gusto dolce, deciso, sapido e armonioso

イチボ *Ichibo* / ナカニク *Nakaniku* 36  
Taglio marezzato dal gusto dolce e deciso, sapido e armonioso

ランプ *Rump* / ランボソ *Rumboso* 34  
Taglio magro di buona consistenza e dal gusto persistente

トモ三角 *Tomo Sankaku* / 特上カルビ *Kalbi superiore* 36  
Taglio molto marezzato dolce, intenso  
caratterizzato da una grande scioglievolezza

フィレ *Filetto* 50  
Taglio pregiato unico, morbido, dolce e avvolgente

カルビ *Kalbi* 28

ロース *Lose* 28

---

馬肉ハラミ 18  
Diaframma di cavallo

塩トントロのピリ辛白髪 ネギ 15  
Tontoro al sale con julienne di porro  
condito con olio piccante

## メの逸品 FINE PASTO

- |   |    |
|---|----|
| 熱々、和牛あんかけご飯<br><i>Ankake rice</i><br>Riso in cocotte con ragù di <i>Wagyu</i>   | 20 |
| 矢澤カレーライス<br><i>Curry di Yazawa</i>  | 14 |
| ピリ辛和牛担々麺<br><i>Tan-Tan Men</i><br>Ramen in brodo con ragù di <i>Wagyu</i> piccante  | 16 |
| 石焼ビビンバ<br><i>Bibimbap</i><br>Riso croccante in cocotte con Namuru e uova  | 18 |
| 矢澤牛の寿司<br><i>Sushi di Wagyu (4pz)</i>   | 20 |
| 矢澤牛トロ丼<br><i>Wagyu-Toro Don</i><br>Riso con carne cruda e salsa speciale di soia  | 16 |
| 牛なめろう茶漬け<br><i>Ochazuke</i><br>Riso e tartare di <i>Wagyu</i> con brodo e miso  | 16 |
| 季節の炊き込みご飯<br><i>Takikomi-Gohan</i><br>Risotto stagionale alla Giapponese<br>Per 2 persone   | 18 |
| しゃぶしゃぶ 五島うどんすき<br><i>Shabu Shabu Udon</i><br>Fettine di <i>Wagyu</i> scottate nel brodo bollente<br>con <i>Goto Udon</i> di Nagasaki  | 22 |
| 長崎 島原そうめんの熱々かた焼きそば<br>Spaghetti <i>Somen</i> croccanti in tegame con brodo cremoso<br>nello stile tradizionale del sud del Giapponese | 16 |
| 長崎県産 五島肉うどん<br><i>Goto Udon</i> in brodo con stufato di <i>Wagyu</i>  | 18 |

矢澤カレーうどん 18  
Spaghettoni *Udon* in brodo al Curry  
con *Wagyu*

白飯 4  
Riso Bianco

## スープ ZUPPA

カルビチゲスープ 10  
Zuppa di *Kalbi Chige*  
Zuppa piccante con bocconcini di *Wagyu*  
Per 2 persone

赤だし味噌汁 5  
Zuppa di miso rosso

玉子スープ 4  
Zuppa alla stracciatella

わかめスープ 4  
Zuppa di alga *Wakame*

鶏スープ 5  
Brodino di pollo

## クッパ "KUPPA" RISO IN BRODO

玉子クッパ 10  
*Kuppa* alla stracciatella

野菜クッパ 12  
*Kuppa* di verdure

# 甘味

## DESSERT

抹茶のジェラート 5  
Gelato di *Macha*

すだちのシャーベット 5  
Sorbetto di *Sudachi*

和三盆のプリン 6  
Crème caramel di *Wasanbon*

柚のパナコッタ 6  
Panna cotta allo *Yuzu*

季節フルーツのレアチーズケーキ 8  
Cheesecake con frutta fresca di stagione